



Tartiflette met Boerenkaas

Ingrediënten

circa 1 kg aardappelen, ongeschild • 100-125 g mager zuurkoolspek, in reepjes • 150 g uien, in dunne ringen • 1-1½ dl crème fraîche • zout, peper • 250-300 g licht belegde Goudse Boerenkaas, in plakken

1. Kook de aardappelen in 20-25 minuten gaar.
2. Laat ze iets afkoelen, verwijder de schil en snijd de aardappelen in stukjes.
3. Bak het spek krokant in een droge koekenpan, bak daarna de uien circa 10 minuten mee.
4. Voeg de aardappelen toe en warm alles nog enkele minuten.
5. Roer de crème fraîche erdoor en breng op smaak met zout en peper.
6. Schep het mengsel in een ingevette ovenschaal.
7. Verdeel de plakjes Boerenkaas over het aardappelmengsel; het oppervlak moet helemaal bedekt zijn.
8. Bak de tartiflette 20-30 minuten in het midden van een voorverwarmde oven op 180 °C tot de kaas gegratineerd is.

Bereidingstijd: ruim 1 uur

BRON: VOORLICHTINGSBUREAU BOERENKAAS